



CONTACT

13 Rue Champ de Garay, 63360
SAINT BEAUZIRE

04 63 85 84 66
commandes@chezepicure.fr
chezepicure.fr



BOCAUX PRÊTS À DÉGUSTER

PRODUITS MAISON CUSINÉS
PAR NOS CHEFS



LA BISTRONOMIE DES DÔMES

Gestion de toute la partie restauration du site touristique du Puy de Dôme. Cela représente environ 60,000 repas/an

OUTIL DE PRODUCTION

Depuis 2021, toute notre production est réalisée dans notre laboratoire à Saint Beauzire.

Pensé comme un véritable outil de production répondant aux normes HACCP, nous sommes désormais en capacité de production plus de 15.000 bouchées/mois.

QUI SOMMES NOUS?

CHEZ ÉPICURE EST COMPOSÉ DE DEUX ENTITÉS DISTINCTES

BISTRONOMIE
DES DÔMES



CHEZ ÉPICURE SOLUTION

Développement de gamme repas complets prêts à déguster, à destination des professionnels.

AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN

L'agrément sanitaire Européen, gage de qualité et sécurité.

En septembre 2021, Chez Epicure a décroché auprès des services vétérinaires, sont agrément sanitaire.

NOTRE PRODUCTION

LABORATOIRE DE FABRICATION



FR
63-322-001
CE



**CHEZ ÉPICURE VOUS PROPOSE UNE LARGE GAMME D'ENTRÉES,
PLATS, DESSERTS, FABRIQUÉS ET SERVIS DANS DES BOCAUX EN
VERRE**

Grâce à notre technique de cuisson, **la Pasteurisation**, nos produits vous sont proposés avec des DLC minimum de 30 jours.

La pasteurisation est un système de cuisson compris entre 65° et 100° qui permet de conserver des denrées alimentaires **sans conservateur ajouté** et ceux pendant plusieurs semaines. Elle permet de **conserver les qualités nutritives et gustatives** des aliments.





UNE LARGE GAMME DE
PRODUITS MAISONS
CUISINÉS PAR NOS
CHEFS

LES AVANTAGES DE NOS BOCAUX

Une DLC longue pour éviter toute perte :

Tous nos produits sont garantis à DLC minimum 30 jours à la livraison, certains vont à 90 jours.

Un stockage en froid positif :

De part sa nature "Pasteurisé", nos bocaux sont stockés au froid entre 0° et 4°C, gage de qualité et de fraîcheur.

Une réchauffée facilitée :

Au four pour les grands volumes :
90°C/1H

Au micro-ondes pour les petits volumes : 3 min



STOCKAGE
ENTRE 0° ET 4°C



1 À 6 MOIS DE
CONSERVATION



3 MINUTES



DÉGUSTER
DANS LE BOCAL

CARTE ÉPICURIENNE

LES TARTINABLES	PRIX HT	POIDS NET	DLC GARANTIE
Terrine au bleu d'Auvergne	4.25	130g	30j
Rillettes de saumon, compotée de tomates confites	4.25	130g	30j
Rillettes de poulet sauge et anis	4.25	130g	30j
LES ENTRÉES	PRIX HT	POIDS NET	DLC GARANTIE
Velouté de butternut, éclats de châtaigne	4,75	150g	30j
Crèmeux vichyssois aux petits légumes (chaud)	4,75	150g	30j
Salade de lentilles, petites girolles et oignons rouges	4,75	150g	30j
Velouté de patate douce, oignons confits	4,75	130g	30j
Salade de pommes de terre, saucisse fumée et gésiers	4,75	130g	30j

CARTE ÉPICURIENNE

LES PLATS	PRIX HT	POIDS NET	DLC GARANTIE
Lasagne de truite, ratatouille au pesto	7.50	320g	30j
Lasagne de boeuf	7.50	320g	30j
Brandade de poisson aux petits légumes	7.50	320g	30j
Fricassée de joue de porc, carottes fondantes et petit épeautre	7.50	320g	30j
Mousseline de carotte au cumin, tombée de légumes (vegan)	7.50	320g	30j
Sauté de poulet, aligot façon grand-mère	7.50	320g	30j
Effiloché de canard aux deux purées	7.50	320g	30j
Lasagne épinard ricotta	7.50	320g	30j
Chou farci	7.50	320g	30j

CARTE ÉPICURIENNE

LES DESSERTS	PRIX HT	POIDS NET	DLC GARANTIE
Salade d'ananas saveur cannelle	4.50	160g	30j
Moelleux aux pommes, noix caramélisées	4.50	160g	30j
Compotée de fruits de saison	4.50	150g	30j
Crèmeux Chocolat et Brownie	4.50	160g	30j
Cheesecake mangue passion	4.50	150g	30j
Crème oeufs coco	4.50	150g	30j
Douceur vanille myrtille	4.50	150g	30j
Gourmandise chocolat	4.50	150g	30j

COLISAGE

- Nos bocaux sont conditionnés en carton de 6 unités

EXPÉDITION EN FRANCE MÉTROPOLITAINE

- 70€HT pour une commande jusqu'à 349,99€HT
- 50€HT pour une commande de 350€ à 699,99€HT

EXPÉDITION PUY-DE-DÔME

- 30€HT pour une livraison jusqu'à 549,99€HT
- FRANCO à partir de 550€HT